



Penanganan ikan di atas kapal – Cakalang segar di kapal huhate (*pole and liner*)



© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar Isi

Daftar Isi	i
Prakata	ii
Pendahuluan.....	iii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Istilah dan definisi	1
3 Bahan	2
4 Teknik penanganan	2
Bibliografi	4



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas cakalang segar di kapal hute yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini dirumuskan oleh SPT 65-05-S1 Perikanan Tangkap, yang telah dibahas melalui rapat teknis dan terakhir disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 24-26 November 2011 di Semarang.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Peraturan Pemerintah No. 12 Tahun 2011 tentang Standardisasi Nasional Indonesia
2. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
3. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No.06 KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Februari 2012 sampai 15 Mei 2012 dengan hasil akhir RASNI.

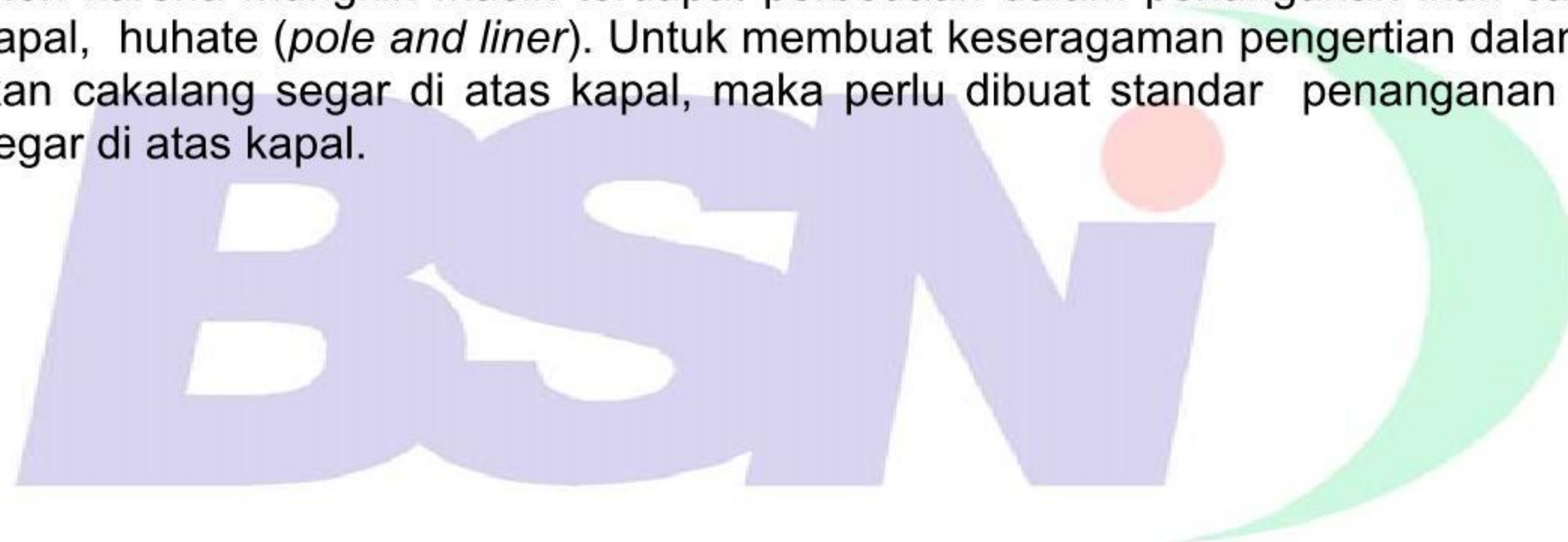
Pendahuluan

Penanganan ikan cakalang segar di atas kapal huhate (*pole and liner*) adalah segala upaya atau tindakan terhadap hasil tangkapan ikan cakalang di kapal huhate (*pole and liner*) mulai dari tindakan awal sampai dengan penyimpanan yang bertujuan menjaga mutu ikan sesuai dengan standar yang diinginkan.

Mutu ikan tidak dapat diperbaiki tetapi hanya dapat dipertahankan. Kerusakan atau penurunan mutu ikan dapat terjadi segera setelah ikan mengalami kematian, peristiwa ini terjadi karena mekanisme pertahanan normal ikan terhenti setelah ikan mengalami kematian. Adapun penyebab kerusakan ikan adalah bakteri, enzim dan reaksi kimia yang terdapat di dalam tubuh ikan maupun lingkungan dimana ikan berada.

Untuk menjaga mutu ikan hasil tangkapan, maka perlu penanganan yang baik sejak ikan diangkat dari alat tangkap, diproses di atas kapal sampai proses selama penyimpanan / pembekuan dan pembongkarannya, sehingga ikan dapat sampai dikonsumsi dengan mutu yang baik dan aman untuk dikonsumsi.

Oleh karena mungkin masih terdapat perbedaan dalam penanganan ikan cakalang di atas kapal, huhate (*pole and liner*). Untuk membuat keseragaman pengertian dalam penanganan ikan cakalang segar di atas kapal, maka perlu dibuat standar penanganan ikan cakalang segar di atas kapal.



Penanganan ikan di atas kapal – Cakalang segar di kapal huhate (*pole and liner*)

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan ikan cakalang segar diatas kapal huhate (*pole and liner*) mulai dari ikan di atas geladak sampai penyimpanan dan pembongkaran.

2 Istilah dan definisi

2.1

penanganan ikan di atas kapal

segala upaya atau tindakan terhadap hasil tangkapan di atas kapal mulai dari perlakuan awal hingga pembongkaran yang bertujuan menjaga mutu ikan sesuai dengan standar yang diinginkan

2.2

perlakuan awal di atas kapal

perlakuan ikan hasil tangkapan mulai pengambilan dari alat tangkap, sampai sebelum ikan diawetkan / disimpan

2.3

pendinginan

proses penurunan suhu hasil perikanan sampai mendekati titik leleh es

2.4

cakalang segar

cakalang yang belum mengalami pengawetan selain pendinginan

2.5

penaikan ikan

penaikan ikan dengan alat dan cara tertentu dari laut ke atas geladak kapal

2.6

pelepasan ikan dari pancing

proses melepaskan kail atau pancing dari ikan

2.7

pencucian

membersihkan ikan diatas kapal dari kotoran dengan air laut bersih

2.8

penyortiran

memisahkan ikan diatas kapal menurut jenis, ukuran dan mutu.

2.9

penyimpanan ikan

memasukkan dan menyusun ikan di dalam palka dingin

3 Bahan

3.1 Asal bahan mentah

Ikan cakalang yang baru tertangkap dari perairan yang tidak tercemar.

3.2 Bahan penolong

3.2.1 Air laut bersih

Air laut yang bebas dari kontaminasi mikrobiologi, bahan-bahan yang berbahaya dan/atau plankton laut beracun dalam jumlah tertentu yang dapat mempengaruhi keamanan dan mutu ikan cakalang.

3.2.2 Es

Es yang digunakan dibuat dari air minum sesuai SNI 01-4872.1-2006, Es untuk penanganan ikan—Bagian 1: Spesifikasi atau air laut bersih.

Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

4 Teknik penanganan

4.1 Pembersihan dan mempersiapkan geladak

- a. Potensi bahaya : kontaminasi bakteri patogen, benda asing yang merusak atau masuk pada daging ikan.
- b. Tujuan : geladak kerja dibersihkan dan disiram dengan air laut bersih agar suhu geladak tidak tinggi dan untuk mengurangi gesekan kulit ikan dengan geladak.
- c. Petunjuk : geladak dibersihkan dari benda atau peralatan yang dapat mengganggu jatuhnya ikan, disemprot dengan air laut bersih dan disikat sampai bersih .

4.2 Pembuatan media *chilling*

- a. Potensi bahaya : suhu ikan naik.
- b. Tujuan : menyiapkan media untuk menurunkan suhu ikan yang ditangkap.
- c. Petunjuk : media *chilling* dibuat dari campuran air laut bersih dengan es atau air laut yang didinginkan dengan mesin pendingin sehingga bersuhu 0° C.

4.3 Penaikan ikan

- a. Potensi bahaya : kontaminasi bakteri pathogen dan penurunan mutu.
- b. Tujuan : ikan yang ditangkap tidak memar, luka atau rusak.
- c. Petunjuk : geladak tempat ikan jatuh diberi lapisan yang lunak agar ikan yang dinaikkan tidak memar.

4.4 Pencucian

- a. Potensi bahaya : kontaminasi bakteri patogen dan penurunan mutu.
- b. Tujuan : menghilangkan kotoran yang menempel dari tubuh ikan untuk diproses lebih lanjut.

- c. Petunjuk : ikan disemprot dengan air laut bersih sehingga darah dan kotoran yang menempel hilang.

4.5 Pendinginan awal (*chilling*)

- a. Potensi bahaya : berkembangnya bakteri pathogen dan penurunan mutu.
b. Tujuan : suhu ikan cepat turun sehingga bakteri tidak berkembang.
c. Petunjuk : ikan direndam dalam palka/bak *chilling* sehingga suhu pusat ikan 0 °C sampai dengan 4,4 °C (bila suhu naik ditambah es).

4.6 Penyimpanan

- a. Potensi bahaya : berkembangnya bakteri pathogen dan penurunan mutu
b. Tujuan : ikan tetap segar sampai tempat pembongkaran
c. Petunjuk : penyimpanan dengan air es atau air laut dingin;
- Ikan direndam dalam air es atau air laut dingin dan suhu pusat ikan dipertahankan 0 °C sampai dengan 4,4 °C.
- Selama penyimpanan dilakukan penggantian air laut dingin bila air berwarna merah karena darah ikan.
- Hindari pemindahan ikan beberapa kali dari satu tempat ke tempat lain.
penyimpanan dengan es curai;
- penyimpanan cakalang di dalam palka dengan susunan es curai, cakalang, es curai, cakalang dan paling atas es curai.
- ikan yang ukuran besar diletakkan paling bawah kemudian yang ukuran lebih kecil.

4.7 Pembongkaran

- a. Potensi bahaya : kontaminasi bakteri pathogen dan penurunan mutu.
b. Tujuan : memindahkan ikan dari palka ke alat transpotasi atau kapal lain.
c. Petunjuk :
- geladak kerja dan sarana yang digunakan dibersihkan.
- ikan dibongkar dari palka dan diletakkan di geladak kerja dengan menghindari perlakuan kasar.
- Ikan disortir sesuai jenis, ukuran dan mutu.
- Ikan dipindahkan dengan menggunakan wadah bersih, alat transpotasi yang terlindung dari panas matahari dengan menerapkan sistem rantai dingin.

Bibliografi

Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 01 Tahun 2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan.

SNI 01 – 4872.1-2006, Es untuk penanganan ikan – Bagian 1 : Spesifikasi.

SNI 01 – 2733.2-2006, Cakalang beku – Bagian 2 : Persyaratan bahan baku.

SNI 01 – 2733.2-2006, Cakalang beku – Bagian 3 : Penanganan dan pengolahan.

Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan.

